

Analisis Penerapan *Total Quality Management* Basreng Ikan di UMKM *Kripik Riki* Kota Cimahi

Fiza Jasmine Hasani*, Junianto

Program Studi Perikanan, Universitas Padjadjaran, Sumedang, Jawa Barat

*Koresponden email: fiza20001@mail.unpad.ac.id

Diterima: 7 November 2024

Disetujui: 21 November 2024

Abstract

This study aims to analyse the implementation of Total Quality Management (TQM) in *Kripik Riki*, a fish-based basreng producer that has been operating since 2006 and has exported to various countries such as Singapore, Taiwan, Mexico, Australia and regularly ships to Malaysia. TQM is one of the modern management concepts that seeks to respond appropriately to any change. The TQM method is a method used in an effort to improve quality, one of which is in *Kripik Riki*'s performance in improving service quality. and synergizing integrated quality management based on the availability of facilities. There are four main pillars of TQM used as the focus of the study, namely: (1) customer focus, (2) continuous quality improvement, (3) total employee involvement, and (4) efficient process management. This study uses a mixed methods approach through interviews, observations and literature review. The results of the study indicate that the implementation of TQM at *Kripik Riki* has significantly contributed to the improvement of product quality, production efficiency and customer satisfaction, supporting the success of this company in both local and international markets.

Keywords: *basreng, TQM, quality management, fish-based snack*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *Total Quality Management* (TQM) pada *Kripik Riki*, produsen basreng berbahan dasar ikan yang telah beroperasi sejak tahun 2006 dan telah melakukan ekspor ke berbagai negara seperti Singapura, Taiwan, Meksiko, Australia, dan secara rutin melakukan pengiriman ke Malaysia. TQM merupakan salah satu konsep manajemen modern yang berusaha untuk merespon secara tepat setiap perubahan. Metode TQM merupakan metode yang dilakukan dalam upaya peningkatan mutu, salah satunya dalam kinerja *Kripik Riki* dalam meningkatkan mutu pelayanan. dan mensinergikan manajemen mutu terpadu berdasarkan ketersediaan fasilitas. Terdapat empat pilar utama TQM yang digunakan sebagai fokus penelitian adalah: (1) Fokus pada Pelanggan, (2) Perbaikan Kualitas Berkelanjutan, (3) Keterlibatan Total Karyawan, dan (4) Pengelolaan Proses yang Efisien. Penelitian ini menggunakan pendekatan *mixed methods* melalui wawancara, observasi, dan studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan TQM di *Kripik Riki* berkontribusi signifikan terhadap peningkatan kualitas produk, efisiensi produksi, dan kepuasan pelanggan, yang mendukung keberhasilan usaha ini di pasar lokal maupun internasional.

Kata kunci: *basreng, TQM, manajemen kualitas, makanan ringan berbasis ikan*

1. Pendahuluan

Indonesia sebagai negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya terdiri dari laut, memiliki potensi perikanan yang sangat besar dan beragam. Potensi perikanan yang dimiliki merupakan potensi ekonomi yang dapat dimanfaatkan untuk masa depan bangsa, sebagai tulang punggung pembangunan nasional (Tarigan, 2015). Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil ikan terbesar di dunia, potensi ini memberikan peluang bagi UMKM untuk memproduksi makanan ringan berbasis ikan, seperti basreng (bakso goreng). Makanan ringan berbasis ikan digemari tidak hanya karena rasanya yang unik, tetapi juga karena kandungan nutrisi yang tinggi, terutama protein dan omega-3 yang baik untuk kesehatan. Basreng, yang terbuat dari olahan ikan yang diiris tipis kemudian digoreng, memiliki cita rasa yang khas dengan tekstur renyah (Jupri *et al* 2022), sehingga berhasil menarik minat konsumen dari berbagai kalangan.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan sektor penting dalam perekonomian suatu negara. UMKM dikenal sebagai pelaku usaha yang mempunyai peran strategis dalam menciptakan lapangan kerja, memperkuat daya saing, dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi (Firdausya *et al*, 2023). Salah satu UMKM yang telah memanfaatkan potensi ini adalah *Kripik Riki*, yang berdiri sejak tahun 2006

di Kota Cimahi, Jawa Barat. *Kripik Riki* dikenal dengan produk cemilannya basreng ikan, penjualannya sudah menembus pasar lokal di berbagai wilayah Indonesia seperti Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Kalimantan. Keunggulan lainnya produk ini telah diekspor ke mancanegara seperti Singapura, Taiwan, Meksiko, Australia, serta pengiriman yang intens ke Malaysia. Keberhasilan ini menunjukkan bagaimana produk *Kripik Riki* mampu bersaing tidak hanya di pasar lokal tetapi juga di tingkat global. Inovasi produk yang dilakukan oleh *Kripik Riki* yang berkontribusi dalam mempertahankan bisnisnya sebagai salah satu penghasil camilan basreng ikan yang populer di pasaran. Kualitas produk yang dihasilkan perusahaan harus dapat memenuhi kebutuhan dan permintaan konsumen (Fitria, 2005). Salah satu unsur penting dalam pencapaian keunggulan kompetitif perusahaan adalah adanya pengendalian mutu secara menyeluruh atau yang biasa disebut dengan *Total Quality Management (TQM)*.

Menurut Fandy Tjiptono (2003:4), *Total Quality Management* merupakan suatu pendekatan dalam menjalankan usaha yang mencoba untuk memaksimalkan daya saing organisasi melalui perbaikan terus-menerus atas produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungannya. Penerapan TQM dalam suatu perusahaan dapat memberikan beberapa manfaat utama yang akan meningkatkan laba serta daya saing perusahaan yang bersangkutan (Fandy Tjiptono, 2003:10). TQM yang berfokus pada perbaikan kualitas secara berkesinambungan akan mendorong perusahaan dalam memperbaiki posisi persaingan dan meningkatkan produk yang bebas dari kerusakan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *Total Quality Management (TQM)* di UMKM *Kripik Riki*. TQM adalah pendekatan manajemen yang berfokus pada perbaikan kualitas secara berkelanjutan dalam seluruh aspek operasional perusahaan, mulai dari proses produksi, pemilihan bahan baku, hingga layanan kepada pelanggan. Penerapan TQM diharapkan mampu meningkatkan efisiensi produksi, memastikan konsistensi kualitas produk, dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Penelitian ini mengeksplorasi bagaimana prinsip-prinsip TQM diterapkan untuk menjaga dan meningkatkan kualitas basreng ikan yang telah mampu bersaing di pasar lokal dan internasional.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan *mixed methods*, yaitu metode kuantitatif dan kualitatif, melalui survey, observasi, wawancara, dan studi literatur. Fokus penelitian adalah pada penerapan empat pilar *Total Quality Management (TQM)* di *Kripik Riki*, yaitu: (1) Fokus pada Pelanggan, (2) Perbaikan Kualitas Berkelanjutan, (3) Keterlibatan Total Karyawan, dan (4) Pengelolaan Proses yang Efisien. Data kuantitatif diperoleh dari studi literatur yang membahas penerapan TQM di UMKM sejenis, yang digunakan sebagai referensi untuk mengevaluasi kesuksesan penerapan TQM di *Kripik Riki*. Data ini dilengkapi dengan hasil survey, observasi proses produksi dan wawancara dengan pemilik untuk mengetahui informasi dalam inovasi dan efisiensi proses produksi.

3. Hasil dan Pembahasan

Pak Yayat merupakan pemilik dari usaha UMKM "*Kripik Riki*" yang memulai usahanya pada tahun 2006 dengan skala kecil, beroperasi di rumah pemilik bersama keluarga yang berlokasi di Jl. Kademangan No 73, Setiamanah, Cimahi Tengah, Kota Cimahi.

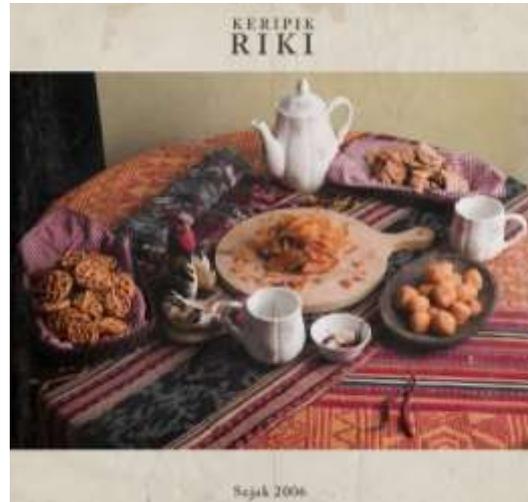


Gambar 1. Profile Usaha

Modal awal sebesar Rp300.000, usaha ini bertahap berkembang, modal dan produksi terus meningkat. Pada tahun 2008, usaha ini berhasil membangun pabrik produksi sendiri yang berlokasi di belakang rumah di daerah Cimahi, Jawa Barat. "*Kripik Riki*" dikenal luas di kalangan masyarakat, salah satunya karena menjadi salah satu pabrik olahan makanan ringan yang pertama kali berdiri di Jalan Kademangan Pojok, Cimahi. Produk dari *Kripik Riki* selalu dijaga kualitas dan konsistensi rasa yang baik.

Tekstur renyah, aroma yang sedap, daya tahan produk yang panjang, serta penggunaan bahan baku segar selalu tersedia menjadikan produk ini unggul di pasaran.

Kripik Riki memberdayakan tenaga kerja lokal, terutama tetangga di sekitar pabrik. Selain pasar lokal di Jawa Barat, produk "*Kripik Riki*" telah dipasarkan ke berbagai wilayah di Indonesia, seperti Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Kalimantan. Tidak hanya itu, produk ini juga pernah diekspor dan dijual di luar negeri, seperti ke Singapura, Taiwan, Meksiko, Australia, dan intens mengirim ke Malaysia.



Gambar 2. Produk Makanan

Memperluas jangkauan pemasaran *Kripik Riki* memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi dan distribusi. Strategi ini membantu memperkenalkan produk ke masyarakat yang lebih luas dan mendukung pertumbuhan usaha dalam industri makanan ringan berbasis ikan.

Penerapan Total Quality Management (TQM)

TQM adalah suatu pola manajemen organisasi yang menyediakan prosedur manajemen yang dapat digunakan oleh setiap orang untuk memperbaiki suatu kinerja (Hanoun *et all* 2022). *Total Quality Management* (TQM) merupakan sistem manajemen yang mengangkat kualitas sebagai strategis usaha dan berorientasi pada kepuasan pelanggan dengan melibatkan seluruh anggota organisasi (Soewarso, 2004). Adasepuluh unsur atau karakteristik dari TQM yang juga merupakan indikator dari penerapan TQM (Goetcsch dan Davis, 2016:7) terdiri dari fokus pada pelanggan, obsesi dengan kualitas, pendekatan ilmiah, komitmen jangka panjang, kerjasama tim, perbaikan berkesinambungan, pendidikan dan pelatihan, kebebasan yang terkendali, kesamaan tujuan serta keterlibatan dan pemberdayaan karyawan.

UMKM *Kripik Riki* secara efektif menerapkan prinsip-prinsip *Total Quality Management* (TQM) melalui fokus yang berkelanjutan pada peningkatan kualitas, keterlibatan seluruh karyawan, serta pengawasan ketat terhadap setiap aspek proses produksi. Penerapan TQM di usaha ini dapat dianalisis melalui pilar-pilar utama TQM, yaitu fokus pada pelanggan, perbaikan kualitas berkelanjutan, keterlibatan total karyawan, dan pengelolaan proses yang efisien.

Fokus pada Pelanggan

Fokus pada kepuasan pelanggan merupakan pilar utama TQM yang diterapkan di *Kripik Riki*. Pemilik menyesuaikan resep bumbu secara mandiri agar sesuai dengan selera lokal, menciptakan cita rasa yang konsisten dari tahun ke tahun. Menjaga kualitas rasa yang sesuai dengan preferensi pelanggan, *Kripik Riki* berhasil mempertahankan loyalitas konsumen. Selain itu, *Kripik Riki* telah memperoleh sertifikasi halal, yang merupakan bagian dari komitmen untuk memberikan jaminan kualitas produk kepada konsumen, terutama dari segi kehalalan dan keamanan pangan. Pengawasan kualitas produk dilakukan secara ketat dengan melibatkan karyawan yang telah menjalani pelatihan dari pemilik. Pelatihan ini mencakup berbagai aspek pengelolaan produksi yang aman dan higienis, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas hingga proses pengemasan akhir.

Perbaikan Kualitas Berkelanjutan (Continuous Improvement)

Pada pilar kedua ini pemilik *Kripik Riki* meningkatkan kualitas produk melalui pemilihan bahan baku yang segar dan berkualitas, melalui inovasi dalam proses produksi. Kebijakan penggantian minyak

dengan minyak baru yang lebih panas untuk memastikan produk memiliki tekstur renyah dan tahan lama. Langkah ini mempertahankan kualitas produk, menunjukkan komitmen terhadap perbaikan berkelanjutan dalam metode produksi. Tata letak pabrik diatur sedemikian rupa untuk mendukung alur produksi yang efisien dan memenuhi standar kebersihan. Kebersihan fasilitas produksi menjadi prioritas utama, di mana area produksi selalu dibersihkan sebelum dan sesudah pemakaian guna menjaga kesterilan dan mengurangi risiko kontaminasi.



Gambar 3. *Layout Penjualan Produk*

Standar kebersihan dan kualitas yang tinggi, produk yang dihasilkan dapat bersaing di pasar lokal maupun internasional. Kegiatan ini menggambarkan prinsip perbaikan yang terus menerus, yang merupakan inti dari TQM. Penerapan standar ini menghadapi tantangan, seperti kebutuhan untuk terus menjaga disiplin dalam praktik kebersihan dan melakukan pembaruan alat-alat produksi agar tetap sesuai dengan standar. Komitmen terhadap kualitas dan keamanan pangan ini menjadi faktor penting yang berkontribusi terhadap kepercayaan konsumen dan pertumbuhan bisnis.

Keterlibatan Karyawan

Pilar ketiga, *Kripik Riki* mempekerjakan 100 karyawan yang terbagi dalam beberapa divisi, yaitu di pabrik, pemasaran, dan pelayanan pembeli. Pemilik berperan aktif dalam pengawasan dan pengambilan keputusan terkait pengembangan produk, sementara karyawan bertanggung jawab atas operasional harian di masing-masing divisi.

Prinsip TQM yang menekankan pada keterlibatan seluruh karyawan tercermin dalam bagaimana pemilik *Kripik Riki* melibatkan pekerja dalam menjaga dan meningkatkan kualitas. Karyawan diberi pemahaman tentang pentingnya menjaga kualitas produk serta dilatih untuk mengenali dan mengatasi potensi masalah yang dapat mempengaruhi keamanan pangan. Pemilik melatih karyawan untuk memeriksa bahan baku secara mandiri, dan memiliki wewenang untuk melaporkan bahan yang tidak layak kepada pemilik. Pendekatan ini menunjukkan adanya tanggung jawab kolektif dalam menjaga standar kualitas. Selain itu, pelatihan yang diberikan oleh pemilik mencakup aspek penting dalam keamanan pangan dan proses produksi, sehingga karyawan dapat berkontribusi secara aktif dalam memastikan standar kualitas.

Pemilik UMKM *Kripik Riki* menerapkan gaya kepemimpinan yang bersifat kekeluargaan dalam menjalankan bisnis. Pendekatan yang mengayomi karyawan, membimbing para karyawannya, komunikasi dengan karyawan dilakukan secara langsung melalui metode pendekatan informal seperti percakapan sehari-hari, sehingga terjalin hubungan yang erat antara pemilik dan pekerja. Pemilik aktif memberikan arahan kepada karyawan mengenai cara-cara yang benar dalam proses produksi, termasuk pemilihan bahan baku yang segar dan berkualitas. Pak Yayat selalu memotivasi karyawan dengan menggunakan kata-kata positif dan memberikan dukungan moral, tidak hanya memberikan kompensasi berupa gaji, tetapi juga berbagi keuntungan dan memberikan bantuan ekonomi kepada para pekerja yang membutuhkan. Hal ini menciptakan suasana kerja yang positif dan produktif, di mana karyawan merasa dihargai dan didukung secara personal serta profesional. Gaya kepemimpinan yang berbasis kekeluargaan ini telah berhasil menciptakan loyalitas dan kemandirian di kalangan karyawan.



Gambar 4. Foto Bersama Pak Yayat sebagai pemilik usaha

Pengelolaan Proses yang Efisien

Proses pengelolaan produksi di UMKM *Kripik Riki* melibatkan beberapa tahapan yang terkoordinasi dengan baik untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan tetap terjaga. Bahan utama untuk basreng (bakso goreng) diperoleh dari pemasok basreng yang berlokasi di Soreang. Pemilik UMKM *Kripik Riki* secara ketat mengawasi kualitas ikan yang digunakan dalam produksi, dengan memastikan bahwa ikan yang digunakan adalah ikan segar dan aman untuk dikonsumsi. Beberapa produk basreng juga menggunakan campuran ikan yang bervariasi, termasuk varian premium yang menggunakan ikan tenggiri, yang memberikan cita rasa yang khas



Gambar 5. Pengolahan Produksi

Pemilik *Kripik Riki* tetap terlibat langsung dalam pengawasan proses produksi, terutama dalam pembuatan bumbu camilan yang dibuat sendiri. Hal ini dilakukan untuk menjaga konsistensi rasa, kualitas, dan daya tahan produk. Bumbu yang dibuat sendiri ini menjadi salah satu faktor yang menjadikan *Kripik Riki* unggul dalam hal cita rasa.

Pabrik dilengkapi dengan peralatan seperti alat pemotong bahan baku, mesin penggorengan, dan mesin pengemasan. Teknologi yang digunakan saat ini lebih modern dibandingkan tahun-tahun sebelumnya, proses produksi menjadi lebih efisien dan terstandarisasi. Dengan penggunaan mesin yang lebih canggih, proses produksi dapat berjalan dengan lebih cepat dan menghasilkan produk dalam jumlah yang lebih besar tanpa mengurangi kualitas. Keputusan terkait inovasi produk dan peningkatan kualitas selalu melibatkan pemilik untuk memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pengelolaan proses ini membuat *Kripik Riki* untuk tetap kompetitif di pasar lokal dan internasional.

Dengan mendasarkan pengelolaan bisnisnya pada pilar-pilar TQM, *Kripik Riki* berhasil menjaga kualitas produk yang stabil dan meningkatkan efisiensi operasional. Komitmen terhadap perbaikan kualitas yang berkelanjutan, keterlibatan karyawan, serta fokus pada kepuasan pelanggan telah memberikan manfaat yang signifikan dalam mempertahankan kepercayaan konsumen dan memperluas pangsa pasar. Penerapan TQM ini tidak hanya mendukung keberhasilan jangka pendek tetapi juga menjamin keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

Organoleptik Konsumen dan Pengembangan Produk

Uji organoleptik yang dilakukan oleh konsumen terhadap produk basreng *Kripik Riki* memberikan penilaian mendalam mengenai aspek kenampakan, rasa, aroma, dan tekstur.



Gambar 6. Basreng Ikan

Dari hasil uji tersebut, konsumen menyatakan bahwa basreng memiliki kenampakan yang menarik dengan warna abu cerah dan bumbu yang merata di setiap permukaan. Rasa yang dihasilkan menunjukkan cita rasa ikan yang khas dengan nuansa gurih yang disukai konsumen. Aroma, basreng *Kripik Riki* memiliki aroma ikan segar, yang menjadi keunggulan tersendiri dibandingkan produk sejenis yang terkadang memiliki aroma tengik.

Tekstur basreng mendapatkan apresiasi tinggi dari konsumen karena sangat renyah, berbeda dengan produk di pasaran yang cenderung keras atau alot. Umpan balik positif ini menunjukkan bahwa produk *Kripik Riki* memiliki keunggulan kompetitif dalam hal kualitas organoleptik.

Pemilik *Kripik Riki* secara konsisten menjaga standar kualitas yang tinggi untuk mempertahankan kesesuaian dengan ekspektasi konsumen. Kualitas bahan baku, terutama ikan segar, serta proses produksi yang diawasi ketat, menjamin stabilitas rasa, aroma, dan tekstur produk dari waktu ke waktu. Komitmen terhadap kualitas yang konsisten ini menjadi salah satu faktor penting dalam mempertahankan loyalitas konsumen.

Selain menjaga kualitas, pengembangan produk terus dilakukan untuk menyesuaikan dengan preferensi pasar yang dinamis. Inovasi dalam pengolahan dan penggunaan bumbu menjadi salah satu strategi yang diterapkan untuk menjaga daya tarik produk di tengah persaingan yang semakin ketat.

Tantangan dan Peluang di Masa Depan

Kripik Riki menghadapi berbagai tantangan, terutama dari sisi persaingan dan perubahan preferensi konsumen. Salah satu tantangan utama yang dihadapi adalah meningkatnya jumlah pesaing dalam wilayah produksi. Pemilik *Kripik Riki*, Bapak Yayat, menyatakan bahwa pada awal pendirian usaha di Jalan Kademangan, *Kripik Riki* menjadi salah satu pelopor usaha makanan ringan berbasis ikan di area tersebut. Namun, saat ini sudah ada lima pelaku usaha serupa yang berdekatan di lokasi yang sama. Meski demikian, persaingan ini tidak dipandang sebagai ancaman serius karena, menurut pemilik, setiap usaha memiliki rezeki masing-masing.

Tantangan lainnya adalah menurunnya daya konsumsi makanan ringan, yang sempat terdampak akibat pandemi COVID-19. Kondisi ekonomi selama pandemi membuat konsumen lebih memprioritaskan pembelian kebutuhan makanan pokok dibandingkan camilan. *Kripik Riki* tetap bertahan dengan menjaga kualitas produk dan mempertahankan loyalitas konsumen. *Kripik Riki* melihat berbagai peluang untuk terus mengembangkan usahanya dan berencana untuk memperluas jangkauan pasar, baik melalui distribusi produk yang lebih luas maupun dengan diversifikasi produk yang inovatif. Ekspansi pasar ke wilayah yang lebih luas, serta pengembangan variasi produk berbasis ikan lainnya, menjadi strategi yang dipertimbangkan untuk meningkatkan daya saing dan pertumbuhan usaha.

Harapan pemilik terhadap masa depan *Kripik Riki* adalah usaha ini semakin berkembang dengan kualitas yang selalu terjaga, dapat membuka lebih banyak lapangan pekerjaan, berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal. Fokus pada peningkatan kualitas produk dan pemberdayaan tenaga kerja lokal, *Kripik Riki* berambisi untuk tetap kompetitif di pasar makanan ringan berbasis ikan yang semakin berkembang.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan *Total Quality Management* (TQM) di UMKM *Kripik Riki* terbukti efektif dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk. Pilar Fokus pada Pelanggan tercermin dalam upaya *Kripik Riki* mempertahankan cita rasa yang konsisten dan relevan dengan preferensi konsumen lokal. Perbaikan Kualitas Berkelanjutan diterapkan melalui pemilihan bahan baku berkualitas serta inovasi dalam proses produksi, seperti penggantian minyak secara berkala untuk menjaga tekstur renyah produk. Keterlibatan Total Karyawan diwujudkan dengan pelatihan yang diberikan kepada karyawan untuk memastikan keterlibatan dalam menjaga standar kualitas. Pengelolaan Proses yang Efisien dilaksanakan dengan penggunaan teknologi yang mendukung efisiensi dan peningkatan volume produksi tanpa mengorbankan kualitas. Penerapan TQM ini telah membantu *Kripik Riki* bersaing di pasar lokal dan internasional, serta menjamin keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Junianto dari Universitas Padjadjaran, Program Studi Perikanan, atas wawasan dan keahlian yang telah beliau berikan, yang sangat membantu dalam penelitian ini. Meski demikian, beliau mungkin tidak sepenuhnya sependapat dengan semua interpretasi dan kesimpulan yang disampaikan dalam tulisan ini.

6. Referensi

- [1] U. Suherman, D. T. Wahyuni, P. A. D. Sudrajat, Srimaharani, and S. A. Dewi, "Analisis Manajemen Persediaan Pada Basreng (Baso Goreng) Di Universitas Buana Perjuangan Karawang," *J. Ekon. Manaj. dan Akunt.*, vol. 2, no. 1, pp. 106–113, 2024.
- [2] A. Y. Renata, "Pengaruh *Total Quality Management* pada sistem pengukuran kinerja terhadap pengembangan produk dan efisiensi biaya: Studi kasus pada PT bintang alam semesta," *J. Akunt.*, vol. 4, no. 1, pp. 57–69, 2012.
- [3] B. Arisandy, "Agripreneur: Jurnal Pertanian Agribisnis," *Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id*, vol. 10, no. 2, pp. 67–75, 2021.
- [4] F. Ulfah, K. Nur, S. Salsabila, Y. Safitri, S. Evanita, and ..., "Analisis Strategi Pemasaran Online untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM (Studi Keju Lasi)," *J. Pendidik. ...*, vol. 5, pp. 2795–2805, 2021, [Online]. Available: <https://www.jptam.org/index.php/jptam/article/view/1277%0Ahttps://www.jptam.org/index.php/jptam/article/download/1277/1146>
- [5] A. Farhani, "Roadmap Masa Depan Indonesia Melalui Pengaturan dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam Kelautan Bagi Sebesar-Besarnya Kesejahteraan Rakyat," *Adalah*, vol. 6, no. 2, pp. 25–39, 2022, doi: 10.15408/adalah.v6i2.26766.
- [6] S. S. Maesaroh, A. Nuryadin, Y. Prasetyo, and A. Swardana, "Pelatihan Manajemen Keuangan Berbasis Digital pada UMKM Kota Tasikmalaya," *J. Abmas Negeri*, vol. 2, no. 2, pp. 86–93, 2021, doi: 10.36590/jagri.v2i2.179.
- [7] S. Arief, "Analisis Penerapan *Total Quality Management* Dalam Upaya Peningkatan Kinerja Manajerial Pada PT Gaya Makmur Tractors Makassar," *Innov. J. Soc. Sci. Res.*, vol. 3, no. 1, pp. 667–678, 2023.
- [8] M. I. Tarigan, "Upaya Konservasi Indonesia Atas Sumber Daya Ikan Di Laut Lepas," *FIAT JUSTISIA Jurnal Ilmu Huk.*, vol. 9, no. 4, pp. 543–576, 2016, doi: 10.25041/fiatjustisia.v9no4.612.
- [9] T. Sadewa, M. Azwan, and A. Hasibuan, "Penerapan *Total Quality Management* (TQM) Dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan Industri," *Kohesi J. Sains dan Teknol.*, vol. 3, no. 4, pp. 78–89, 2024, [Online]. Available: <https://ejournal.warunayama.org/index.php/kohesi/article/download/3360/3162>
- [10] Ahmad Jupri, Adilah Putri, Fransiska Prisilia Lingking, Tapaul Rozi, and Eka S Prasedya, "Inovasi Olahan Produk Masyarakat berupa cilok menjadi Keripik Basreng," *J. Pengabd. Magister Pendidik. IPA*, vol. 5, no. 2, pp. 105–108, 2021, doi: 10.29303/jpmppi.v5i2.1579.
- [11] U. Sektor Kuliner Di Kecamatan Coblong, A. Firyal Zahrah, J. Akuntansi, and P. Negeri Bandung, "Pengaruh Penerapan *Total Quality Management* Terhadap Kinerja The Effect of *Total Quality Management* Implementation on Culinary Sector MSMEs Performance in Coblong Sub-district, Bandung Arie Apriadi Nugraha," *Indones. Account. Lit. J.*, vol. 02, no. 02, pp. 404–411, 2022.
- [12] F. C. Hanoum, F. G. Kosasih, and R. T. H. Safariningsih, "Penerapan *Total Quality Management* (TQM) dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Rumah Sakit," *Reslaj Relig. Educ. Soc. Laa Roiba J.*, vol. 4, no. 3, pp. 804–815, 2022, doi: 10.47467/reslaj.v4i3.950.

-
- [13] K. Sedyastuti, “Analisis Pemberdayaan UMKM Dan Peningkatan Daya Saing Dalam Kancan Pasar Global,” *INOBIS J. Inov. Bisnis dan Manaj. Indones.*, vol. 2, no. 1, pp. 117–127, 2018, doi: 10.31842/jurnal-inobis.v2i1.65.
- [14] M. Faizal and N. Zalmita, “Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) di Kota Sigli,” *J. Pendidik. Geos.*, vol. 8, no. 2, pp. 162–170, 2023, doi: 10.24815/jpg.v8i2.25422.
- [15] L. Z. Firdausya and D. P. Ompusunggu, “Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Di Era Digital Abad 21,” *Tali Jagad J.*, vol. 1, no. 1, pp. 16–20, 2023.